Anno XXXV — Fasc. 814 Roma, 16 Ottobre 1939-XVII (*Spedizione in abbonamento postale*)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 2 NOV 1939

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

SOMMARIO DEL FASCICOLO 814 (16 Ottobre 1939-XVII)

Cosa succederà? Tesseramento? Grande guerra? E noi entreremo? (*Carlo Alberto Cortina*) — Note elementari di enologia (*Corrado Aly Belfàdel*) — Il pollame e i seminati (*Mario Bertani*) — Mobilitazione dei tecnici agricoli per la propaganda (*C. N. S. P. R.*) — I tralci di vite trasformati in fieno - Curiamo le piante (*Teodoro Ferraris*) — Cronaca agraria — Note pratiche — La quantità e i prezzi delle uve — Rubrica di Varietà.

e

Curiamo le Piante

Si pubblica ogni quindici giorni

GRANO - FOSFORO - AZOTO - GRANO

Anche nella decorsa campagna le più elevate produzioni di GRANO sono state ottenute dagli Agricoltori che hanno fatto uso largo e sapiente dei fondamentali elementi della nutrizione:

FOSFORO e AZOTO

Nella prossima campagna ogni agricoltore deve adoperare quindi

alla semina: PERFOSFATO MINERALE e SOLFATO AMMONICO:

in copertura, durante l'inverno frazionatamente: NITRATO DI CALCIO o NITRATO AMMONICO

La concimazione razionale costituisce l'arma infallibile della
VITTORIA DEL GRANO

Come tutti i prodotti della Società
BOMBRINI PARODI-DELFINO
i preferiti nel campo agricolo sono

Perfosfati Minerali B P D
degli Stabilimenti di COLLEFERRO (Roma)

Zolfi raffinati ventilati B P D
della Raffineria di MERCATO SARACENO (Romagna)
venduti dalla

S. A. La Commerciale B. P. D.
ROMA - Corso Umberto I, 267 - ROMA

La stessa Società vende anche

CALCECOL
(nome e marca depositati)
Calce Idrata colloidale in polvere tecnicamente pura
speciale per preparazione delle poltiglie Bordolesi
ISTRUZIONI E CAMPIONI A RICHIESTA

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITÀ: Viale Mazzini N. 33 - ROMA - Telef. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. 24 - Estero L. 34 - Abb. sem.: L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. L. 1,20
Col premio gratuito e franco *"L'Almanacco degli Agricoltori"* Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni

Banca Nazionale del Lavoro

Istituto di Credito di Diritto Pubblico
Capitale L. 200.000.000 Ris. L. 12.000.000

Tutte le operazioni di Banca
Servizi di esattoria e Tesoreria
Direzione Generale - ROMA

113 Dipendenze in Italia e nell'Africa Italiana - Corrispondenti in tutta Italia ed all'estero.

Sez. Autonoma per il Credito Cinematografico
Capitale L. 40.000 000
Sez. Autonoma per il Credito Fondiario
Cap. e Ris. L. 60.000.000.000
Sez. Aut. per il Credito Alberghiero e Turistico
Capitale L. 50.000.000
Credito Agrario - Credito Peschereccio

BANCA D'ITALIA

CAPITALE VERSATO L. 300.000.000

Amministrazione Centrale - ROMA

SEDI:
Ancona - Bari - Bologna - Firenze - Genova - Livorno - Milano - Napoli - Palermo - Roma - Torino - Trieste - Venezia.

SUCCURSALI
Agrigento - Alessandria - Aquila - Arezzo - Ascoli Piceno - Avellino - Belluno Benevento - Bergamo - Bolzano - Brescia - Cagliari - Caltanissetta - Campobasso - Caserta - Castellammare di Stabia - Catania - Catanzaro - Chieti - Como - Cosenza - Cremona - Cuneo - Ferrara - Fiume - Foggia - Forlì - Gorizia - Imperia - Lecce - Lucca - Macerata - Mantova - Massa - Messina - Modena - Novara - Padova - Parma - Pavia - Perugia - Pesaro - Pescara - Piacenza - Pisa - Pistoia - Potenza - Ravenna - Reggio Calabria - Reggio Emilia - Roma - Rovigo - Salerno - Sassari - Savona - Siena - Siracusa - Taranto - Teramo - Terni - Trapani - Trento - Treviso - Udine - Varese - Vercelli - Verona - Vicenza - Viterbo - Zara.

FILIALI
Asti - Barletta - Brindisi - Carrara - Grosseto - Pola - Sondrio.

AGENZIE:
Aosta - Biella - Casale Monferrato - Cesena - Civitavecchia - Cotrone - Enna - Faenza - Frosinone - Iesi - Ivrea - Lecco - Littoria - Lodi - Lugo - Marsala - Matera - Milano - Monfalcone - Monza - Napoli - Nuoro - Pescia - Pinerolo Prato in Toscana - Ragusa - Rieti - Rimini - Riva sul Garda - Roma - Rovereto - San Pier d'Arena - San Remo - Sora - Vibo Valentia - Vigevano - Voghera.

FILIALI NELLE COLONIE.
Africa Orientale: Addis Abeba - Asmara - Assab - Chisimaio - Dire Daua - Gimma - Gondar - Harar - Massaua - Merca - Mogadiscio.
Libia: Bengasi - Tripoli. — *Nelle Isole Egee*: Rodi.

PARAVIA

Torino - Milano - Padova - Firenze
Roma - Napoli - Palermo

BIBLIOTECA AGRICOLA "PARAVIA,,

RISICOLTURA

Riccardo Chiappelli — Il riso. Con 28 tavole fuori testo. Rilegatura cartonata L. 5,—

Riccardo Chiappelli. — Piscicoltura in risaia. Con 12 tavole fuori testo. Rilegatura cartonata L. 4,—

E' questa la biblioteca più adatta per essere consultata dagli agricoltori. Poste nella casa del contadino, queste allettanti monografie, guidandolo, esperto dal campo all'orto, dal prato al frutteto, dalla stalla alla cantina, dal pollaio all'ovile al porcile, saranno per lui l'incitamento più vivo per l'amore della terra, per l'operosità e il perfezionamento agricolo, che daranno all'Italia fascista un trionfo di piena autarchia e di conseguente benessere nazionale!

BANCO DI NAPOLI

ISTITUTO DI CREDITO DI DIRITTO PUBBLICO
FONDATO NEL 1539

Fondi di dotazione e riserve Lire UN MILIARDO E MEZZO
La Banca più antica esistente nel mondo
Il più ingente complesso di fondi patrimoniali e di riserva fra gli Istituti di credito italiani
Direzione Generale: NAPOLI

SEZIONE DI CREDITO AGRARIO:

— 21 Uffici Provinciali — 108 Agenzie autorizzate ad esercitare direttamente il credito agrario — 326 Enti intermedi
— Tutte le operazioni di credito agrario di esercizio e di miglioramento
— Credito peschereccio

Attività della Sezione nel decennio 1927-1937
Lire 3 MILIARDI 360 MILIONI di operazioni compiute
Lire 7 MILIONI erogate per premi e sussidi alle Istituzioni che svolgono opera proficua per l'agricoltura

VIVAIO SCUOLA E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle miglior specie e varietà. Viti innestate su ceppo americano. — **Prezzi modici**
Chiedere catalogo

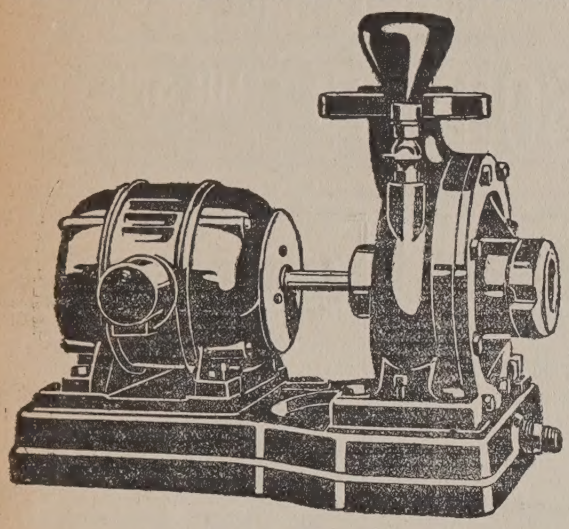
Viti Americane e Alberi da Frutto

da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
Domandare catalogo gratis

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA
a capitale illimitato - Fondata nel 1872
Capitale al 31 dicembre 1938 L. 73.486.750 - Riserve L. 82.755.469,62
205 Figliali - 2 Ricevitorie - 63 Esattorie
TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA
Operazioni col debito pubblico colla cassa depositi e prestiti e colle R. Tesorerie

Marelli

POMPE CENTRIFUGHE
PER LA CASA
PER I CAMPI PER L'OFFICINA



Ercole Marelli & C. - S.A. Milano

CREOLINA

Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche

Contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica nè tossica

DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE ed esigere sempre il vero nome " CREOLINA „

Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie

Unico fabbricante GUGLIELMO PEARSON Sampierdarena

AGRICOLTORI

DISTRUGGETE GLI INSETTI NOCIVI ALLE PIANTE E AL BESTIAME, USANDO I PRODOTTI ALLA NICOTINA DEL MONOPOLIO ITALIANO

SAPONE ALLA NICOTINA
ESTRATTO DI TABACCO
SOLFATO DI NICOTINA
INSETTICIDA MONITAL

prodotto integrale preparato con solfato di nicotina

OPUSCOLO ILLUSTRATIVO GRATIS CHIEDETELO ALLA DIREZIONE GENERALE DEI MONOPOLI DI STATO IN ROMA

Azienda Agricola VENTURI
GALLIERA (Bologna)
Il più importante allevamento italiano di Pecore Caracul e Nutrie

É Concessa la visita all'allevamento

Si forniscono notizie ed istruzioni.

CONIGLI - CANI
POLLI - INCUBATRICI
CHIEDERE **LISTINO**
Premiato Stab. di Avicoltura
L. Pochini - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis
Volendo il catalogo franco raccomandato spedire L. 5

Premiato Stabilimento Alberifrutticolo
G. FAGNOLI & Figli
TERRA DEL SOLE (Forlì)
PIANTE FRUTTIFERE, D'ORNAMENTO
OLMI PUMILA
Viti - Semi - Rosai ecc.
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

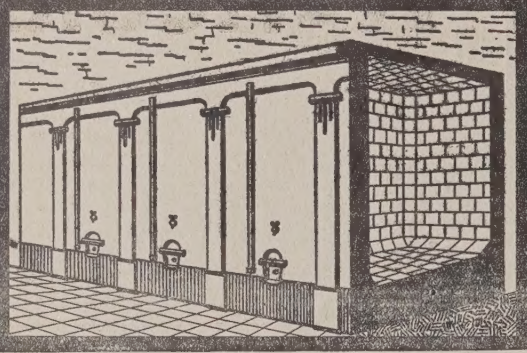
Premiato Grande Allevamento del
Pappagallino ondulato d'Australia
in tutti i colori esistenti
Geom. Roberto D'Orazio
Via Arcipeschieri „ MESSINA

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. It. Mangimi concentrati "AL DINA„
Milano - Rogoredo - Cas. Post. 3

Pollicoltori
Preferite nei vostri acquisti sempre le Ditte raccomandate in questa pagina.
Farete il Vostro interesse

BOTTI IN CEMENTO

CON O SENZA RIVESTIMENTO DI VETRO



PER VINI · LIQUORI · OLII

Prima Ditta specializzata in Italia dal 1884

BORSARI & C MILANO VIA SILVIO PELLICO 7

PIETRO & ROSOLINO GRAZIANI

Via Garibaldi 149 - Ferrara
Via Piemonte 53 - Tripoli

POZZI ARTESIANI - SONDAGGI - TRIVELLAZIONI RICERCHE MINERARIE - IMPIANTI IDRICI - IRRIGAZIONI - ACQUEDOTTI

Impresa di fiducia dei R.R. Ministeri ed Enti parastatali

Le migliori referenze
I prezzi più modici

L'ARALDO della STAMPA
legge e ritaglia
tutti i giornali e riviste del Mondo

Agricoltori, chiedere schiarimenti a

Roma - Via Ripetta 226 - Roma

PREMIATA DITTA ORTICOLA
Paolo Bartolozzi & F.gli
PISTOIA

È uscito di recente, sempre più completo il

Nuovo Catalogo Illustrato

Più che un Catalogo è un Vademecum del frutticultore moderno, trattando, sia pure succintamente, ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticultura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50).

Specialisti in alberi fruttiferi e Olivi innestati delle migliori varietà.

Importante

Seminando
"ELIANTO ITALICO,,
ai primi di Novembre potete consociare allo stesso un erbaio, utilizzando in tal modo il terreno nell'epoca invernale. Falciato l'erbaio, nascerà spontaneamente, e senza alcun lavoro, l'"ELIANTO ITALICO,,.

Agricoltori e allevatori, fate subito la vostra ordinazione

I tuberi da seme sono venduti in sacchi piombati esclusivamente dell'

Ufficio Propaganda
dell'ELIANTO ITALICO
Viale Principe di Piemonte, 208
ROMA

SGARAVATTI SEMENTI
PADOVA
SEMENTI DA ORTO DA FIORI DA FORAGGI ECC.
CATALOGHI GRATIS

L'ECO DELLA STAMPA
Via Giuseppe Compagnoni, 28 - Milano

ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedere condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

Per chi soffre di fegato

Le massime personalità mediche prescrivono la cura delle meravigliose acque di

CHIANCIANO

Noi raccomandiamo vivamente un ottimo albergo vicino alle Fonti ed ai Bagni:

L'ALBERGO TERME
BAGNI DI CHIANCIANO (Siena).

Anno XXXV — Roma, 16 Ottobre 1939-XVII — Fascicolo 814

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: Medaglia d'Argento all'Esposizione Internazionale di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al "Merito agrario" del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internazionale di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internazionale di Torino 1928.

Abb. Annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. L. 1.20 - Abb. sostenitore L. 50.
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: Viale Mazzini n. 33 - Roma - C. c. postale n. 1-12895 - Tel. 31845

COSA SUCCEDERÀ?

Tesseramento? Grande guerra? E noi entreremo?

Siamo ancora, purtroppo nel campo opprimente degli interrogativi. La tragica indecisione perdura e gli spiragli di rasserenamento e di distensione dei travagliatissimi nervi ancora non compaiono sull'orizzonte europeo!... I grandi ed attesissimi discorsi si succedono, le riunioni, i comunicati, sopratutto i commenti e le induzioni, si alternano e si incalzano, ma tutto, o quasi tutto, si arresta e si infrange contro l'irrigidimento dei governi, non però della volontà dei popoli, la cui immensa maggioranza crede e spera soltanto in quel divino farmaco di tutti i mali presenti e futuri che sarebbe la pace. Pace giusta, pace a gradi, pace duratura, pace senza menzogne o sinistri e latenti addentellati a future discordie, ma pace, sempre pace!...

Vedete da noi, per esempio. E' bastato che i rappresentanti delle autorità cittadine portassero nelle singole case gli stampati di censimento famigliare da riempire, perchè moltissimi ritenessero che a questa logica e prudenziale iniziativa dovesse a brevissima scadenza, succedere il tesseramento dei viveri. Dunque questi mancheranno, anzi già stanno mancando?!... Per fortuna è venuta pronta la smentita. Da fonte autorevole e autorizzata si è subito dichiarato che i viveri ci sono e ci saranno, anche se scoppiasse la guerra poichè la politica saggia degli ammassi agricoli ha già prodotti i suoi buoni effetti. I cereali non mancheranno, come lo zucchero come il vino, come gli stessi grassi, — olio in testa — e le carni, per cui c'era qualche preoccupazione, ci saranno per tutti, solo si raccomanda di astenersi dagli accaparramenti e dagli sprechi. Il censimento adunque è stato ordinato per prudenziale e comprensibile misura preventiva. Ecco tutto.

E la guerra, la grande guerra, non quella degli assaggi e del lancio di manifestini, ma quella che dovrebbe inevitabilmente massacrare milioni di uomini, distruggere città e civiltà in tutta Europa, ci sarà? La risposta è ancora nelle mani onnipotenti di Dio...

Ma vediamo lo stesso discorso di Chamberlain. C'è in esso il germe benefico di una tolleranza e di una ragionevolezza che lascia ancora sperare, là dove dice testualmente:

«*Crediamo che è impossibile trovare ai mali di cui soffre il mondo un rimedio effettivo se non terremo conto delle giuste rivendicazioni e dei bisogni di tutti i paesi e, quando il momento sarà venuto, di elaborare una nuova formula di regolamento della pace*».

E' vero che Chamberlain come Daladier si ostinano a dire di non voler trattare con Hitler, le cui assicurazioni non meritano fede.

L'oltraggio al capo dello stato germanico è certamente atroce, ma c'è già un'attenuazione a quello che prima affermavano, di volere cioè distruggere Hitler e l'hitlerismo, prima di trattare per un accordo.

Condizione pazzesca che porterebbe ad una anche più infrangibile unanimità di resistenza tutta la Germania.

Pensate che cosa avverebbe in Italia, se qualche mentecatto, più sciagurato e più scemo ancora, dicesse: Via Mussolini e via il fascismo!

La risposta la darebbe immediata il popolo, tutto quanto il popolo — angolini compresi — stringendosi più indissolubilmente che mai attorno al suo Duce.

Ultima domanda: *E noi entreremo?*

Una risposta recisa ed assoluta nessuno la può dare. Ma è certo, frattanto, che noi ora siamo neutrali. E questa nostra neutralità non è certo passiva, dal punto di vista dei nostri interessi e del nostro prestigio.

Quelli sono tutelati dalla grandissima mente del Capo e questo si va sempre più accrescendo nella considerazione del mondo.

Basti il fatto della creazione del blocco pacifico dei Balcani costituitosi in questi giorni inspiratrice ed auspice l'Italia. Quelle terre, che per l'addietro erano ritenute come una minacciosa polveriera dell'Europa, ora, grazie sopratutto all'intervento italiano, costituiscono una pacifica coalizione di molti milioni, che conteranno ben qualchecosa nella auspicata, e forse non lontana, ricostituzione europea.

CARLO ALBERTO CORTINA

Note elementari di Enologia

Deve premettersi che il nostro ricavato dall'uva pigiata si compone: del 70 ad 85% di acqua; zuccheri (glucosio e fruttosio dal 16 al 24%; tanninno 1-5 per mille; acido malico, tartarico; cremotartaro per un'acidità che oscilla fra il 6 ed il 9 per mille; sostanze minerali che formano le ceneri del mosto dal 3 al 6 per mille ed infine sostanze azotate, sostanze mucillaginose ed altri componenti ancora.

La pigiatura eseguita a macchina consente la diraspatura e con essa la preparazione dei vini meno ruvidi. Il mosto ottenuto dalla pigiatura comunque seguita, per trasformarsi in vino dovrà subire la fermentazion eche è provocata dai saccaromiceti.

Il mosto versato nei tini incomincia a « bollire » per opera dei fermenti, il suo zucchero si trasforma in alcool, e ciò che avviene regolarmente ad una temperatura di 18-20 gradi. Durante la fermentazione occorrerà fare parecchie follature per rimescolare tutta la mas, sa rompendo il cappello di vinacce che va raccogliendosi alla superficie dei tini.

Nel caso che si vinifichino uve non bene scelte, anche perchè sono state fortemente danneggiate da grandine o malattie, sarà bene far avvenire la fermentazione in presenza di anidride solforosa che si svolge dal bisolfiito (30 :40 grammi per ettolitro, il quale viene messo nei tini, mano a mano che vanno riempiendosi di mosto.

Piuttosto che ricorrer ea correzioni del vino è meglio correggere il mosto per ottenere la modificazione del sapore del vino che si ricaverà.

Può essere necessario aggiungere zucchero (filtrati dolci, mosti concentroti) nel qual caso ne occorrono 1600 grammi per ettolitro per ottenere l'aumento di un grado di alcool.

Può essere necessaria la neutralizzazione parziale dell'acidità, che ottiene con l'aggiunta di carbonato di calcio o potassio (50-150 grammi per ettolitro) o col tartaro neutro di potassio (150-350 grammi per ettolitro.

Può essere necessario aumentare la acidità, e ciò si ottiene con l'aggiunta di acido citrico (100 grammi per ettolitro) o tartarico (1000-200 grammi per ettoliitro). Nell'un caso e nell'altro sarà meglio fare prove in piccolo su campioni di mosto per andare alla ricerca della quantità di correttivo da aggiungere.

Può essere necessario aumentare il colore e ciò si ottiene con l'enocianina nella quantità di un litro per ettoliro. Può essere necesario diminuire il colore, specie nei vini bianchi, e ciò si ottien ecol carbone animale, ma in un caso e nell'altro si facciano prove in piccolo. La correzione si può ottenere anche con opportuni tagli di mosti o di vini di composizone conosciuta.

Per questi tagli vi sono determinate regole e non è operazione tanto semplice.

In ogni modo si possono fare prove in piccolo o ricorrere al cosidetto sistema della croce.

Avvenuta la « fermentazione tumultuosa » si procede alla svinatura e si trasporta il vino in botti, che saranno state in precedenza ben pulite e disinfettate; ed in esse avverrà una ulteriore fermentazione che si dice lenta.

Le vinacce, che si separano dal vino fiore, si torchieranno ed il primissimo prodotto del torchio si potrà aggiungere al vino fiore, il rimanente che si ottiene con forte pressione sarà bene lavorarlo a parte.

Se le vinacce non si torchiano — o anche se sono state torchiate — si può — con esse — preparare il vinello. Le vinaccie vengono poste in tini con l'aggiunta di acqua (mcerazione), oppure si fa giungere l'acqua a doccia, o ancora si fa arrivare l'acqua dal basso.

Il vino durante la fermentazione lenta deposita nelle botti la feccia, che deve essere eliminata mediante i travasi (uno a dicembre ed uno a marzo almeno). Sono necessarie inoltre le colmature.

A mano a mano che il vino va maturandosi nelle botti, diminuisce in quantità e si va formando uno spazio vuoto, nel quale circola aria che è apportatrice di germi e di malattie; quindi si operano colmature con vino della stessa qualità per mantenere costantemente piena la botte.

Se, per negligenza, nelle colmature dovesse comparire la fioretta, si operi tempestivamente, provocando fumi di zolfo, o aggiungendo bisolfito potassico.

Talvolta il vino ha bisogno di essere filtrato o chiarificato. La filtrazione si ottiene con filtri (a pasta di cellulosa, ad amianto, di tela, di lana).

LA CHIARIFICAZIONE si ottiene coi chiarificanti (bianco d'uovo battuto, due uova per ettolitro); ittiocolla (10 grammi per ettolitro), terza di Spagna (50-60 grammi per ettolitro).

LA CONSERVAZIONE DEL VINO deve essere curata scrupolosamente, se si vuole annullare tutto il beneficio derivante dalle cure avute nella preparazione.

Lo zolfo (micce o discoidi) è di grande ausilio, ma meglio si prestano: il solfito di calcio, il bisolfito ed il metabisolfito potassico (15-20 grammi per ettolitro.

Si previene e si cura con anidride solforosa (10 grammi di metabisolfito). L'intorbidamento talvolta è dovuto a presenza di ferro per varie cause, talvolta al freddo.

Per riconoscere la causa dell'intorbidamento: se il vino è esposto all'aria si copre con un velo iridescente; la causa è dovuta alla presenza della enossidasi; se con l'aggiunta di un pò d'acido cloridrico il vino diventa limpido, ciò è dovuto a presenza di ferro; se riscaldato diventa limpido la causa dell'intorbidamento è dovuta al freddo.

ODORE E SAPORE DI MUFFA. — E' dovuto alle botti o a vinificazione con uve ammuffite. Si usa l'olio di vaselline (½ a un litro per ettolitro) mescolato al vino, o anche si ricorre al carbone vegetale, facendo prove in piccolo. Nello stesso modo si cura l'odore di secco e di legno.

ODORE DI ZOLFO, per anidride solforosa, o per acido solforico (uova fradicie)

L'ODORE DI ANIDRIDE SOLFOROSA si toglie travasando ripetutamente il vino all'aria, o anche col carbone vegetale (50-60 grammi per ettolitro).

L'odore di uova marcie (acido solfidrico) si toglie trattando il vino con anidride solforosa che si combino con l'acido solfidrico e forma zolfo che si separa coi travasi.

FIORETTA. — Formazioni di uno strato di specie di fiorellini alla superfcie del vino. E' il primo passo verso lo spunto e l'acescenza. Si uccideranno i germi con aggiunta d'alcool e di anidride solforosa al vino.

SPUNTO E ACESCENZA. — Il vino ha l'odore ed il sapore dell'aceto. Sono malattie da evitare, chè il cuararle è pressochè impossibile; e si evitano conservando bene i fusto e usando la più scrupolosa pulizia dei vasi vinar ad attrezzi da cantina.

GIRATO. — Il vino malato è torbido con una serie di bollicine che si dispongono tutte attorno al bicchiere. Si può tentare la cura con 15-20 grammi di metabisolfito, ma anche qui la cura non raggiunge grandi scopi; bisogna prevenire.

PREPARAZIONE DEI VINI DOLCI. — Generalmente il consumatore di vino — buongustajo — preferisce i vini secchi mentre le signore preferiscono i vini dolci o amabili.

Ora, per accontentare il gusto del gentil sesso — bisogna addestrasi anche alla preparazione dei vini dolci, che si ottengono — piuttosto — da uve matu-

rate in climi caldi, e i cui mosti sono molto ricchi di zuccheri .

Per far rimanere nel vino una certa quantità di zucchero, occorre — logicamente — interrompere la fermentazione a tempo debito, eliminando i fermenti provocatori della fermentazione stessa; ed a questo si arriva a mezzo di una energica « filtrazione », eliminando il pericolo di inquinamento del vino con fermenti trovatisi sugli attrezzi che si usano e che quindi si dovranno sterilizzare.

PREPARAZIONE DEI VINI PASSITI. Si scelgono fra le uve di pregio quelle prefettamente mature e si fanno appassire distese su graticci, o appese al soffitto, e si prolunga l'appassimento, anche fino a Natale (vini santi). Giunti a questo periodo si procede alla pigiatura, scegliendo i grappoli, scartando gli acini ammuffiti e togliendone i raspi.

La fermentazione si fa avvenire in presenza di metabisolfito (10 grammi per ettolitro) entro piccoli tini.. A fermentazione compiuta si svina, si torchia e si passa il vino in altre botti per la fermentazione lenta.

CORRADO ALY BELFÀDEL

Il pollame e i seminati

La deplorevole abitudine di lasciare vagabondare il pollame per il podere in quasi tutte le epoche dell'anno o quanto mai di rinchiuderlo per troppo brevi periodi in coincidenza delle semine autunnali e primaverili, è talmente radicata, quale un diritto, nella mente di molte massaie che non sempre è facile riuscire a vincere la loro ostinatezza. Peggio ancora quando il pollame, oltre a danneggiare i teneri germogli dei seminati nel proprio podere, invade « causalmente » poderi vicini, contribuendo così in misura notevole ad aumentare i danni negli altrui seminati senza la possibilità per questi di ottenerne un benchè minimo beneficio.

Quando il seminato h già un certo sviluppo e la pianta del frumento non si nutre più dal seme, ma vive a spese della sostanza del terreno a mezzo delle sue radici, il danno seppure notevole è ancora sopportabile dall'agricoltere, se limitato a una ristretta superficie di terreno e se presenta qualche periodo di sosta. Ma quando invece il pollame — aiutato in questo dai passeracei di ogni specie — invade i seminati non appena il germoglio spunta dal terreno, il danno che esso procura diventa forte e viene a incidere notevolmente sull'economia dell'azienda.

Infatti, la ricerca affannosa del grano nel terreno ed il razzolamento continuo, fanno sì che i teneri germogli privati del loro magazzino di riserva si trovino ora abbandonati a sè stessi e si presentino alla superficie come tante bianche « virgolette » staccate completamente dal terreno.

Perchè si deve tollerare un tale genere di danno, quando l'agricoltore va ricercando tutti gli espedienti per combattere i nemici animali e vegetali delle sue colture, e non sempre con molta fortuna? Perchè si deve tollerare, in periodo di autarchia, una diminuizione di raccolto facilmente evitabile?

E' inutile illudersi, convincersi o convincere che il danno non è molto e quindi non essere il caso di forne una questione tanto grave! L'evidenza dice che in certi poleri ove usansi delle precauzioni il danno è poco, in certi altri poderi ove queste non si conoscono il danno rilevante.

A maggior conto il vantaggio che la massaia nè può ricavare e che in generale potrebbe esere compensato da una maggiore spesa di mezzo quintale di granoturco, induce una perdita di raccolto in grano e paglia che a volte può uguaèliare il maggior guadaèno realizzato dall'allevamento m a « quasi sempre » è di gran lunga superiore del ricavato.

Per concludere: sarebbe doveroso per chi fa degli allevamenti di farli in « casa propria » senza procurare nocumento agli altri e, possibilmente, procurandosene poco per sè; altrimenti è giusto che l'agricoltore per far rispettare il suo lavoro e i suoi sacrifici usi tutti i mezzi consentitigli per limitare od evitare questi danni.

Bollett. Agr. Reggio Emilia

DOTT. MARIO BERTANI

Mobilitazione dei tecnici agricoli per la propaganda

(C.N.S.P.R.). *Nei vari settori della produzione agricola, le possibilità produttive accertate sperimentalmente dai tecnici e poi praticamente confermate dai migliori agricoltori di ogni parte d'Italia, stanno a dimostrare che, al punto in cui ci troviamo, la nostra tecnica agricola ha già assolto larghissimamente il proprio compito nei riguardi della Nazione.*

Dato l'alto livello raggiunto dalla tecnica agricola, infatti, basterebbe tradurre in pratica le conoscenze ormai acquisite, non soltanto per ottenere la completa autarchia, ma anche per produrre, sulle attuali superfici, molto più di quello che è il fabbisogno della Nazione.

Nel campo granario, ad esempio — dati i mezzi tecnici e i metodi colturali di cui l'agricoltore attualmente dispone — la produzione unitaria media nazionale, potrebbe essere comodamente di venti quintali ad ettaro, in maniera cioè da assicurare al Paese parecchi milioni di quintali in più di quelli che otteniamo attualmente. Lo stesso dicasi pel granoturco, per l'olivo, per i foraggi, per le piante da fibra e così pure per tutte le altre produzioni oggi deficitarie o non deficitarie.

Poichè questo è un fatto indiscutibile, e poichè mai come in questo momento la Nazione ha avuto bisogno di produrre, per lo meno, quanto occorre per far fronte ai consumi, è chiaro che il dovere dei tecnici agraicoli, oltrechè di studiare i modi per elevare ulteriormente le possibilità produttive teoriche, dovrà essere quello di studiare i mezzi per far adottare nella pratica dalla massa degli agricoltori quanto più sia possibile delle conoscenze tecniche ormai sicuramente acquisite.

I tecnici agricoli, in generale, sono sempre stati, oltrechè tecnici, anche propagandisti e senza dubbio molto attiva ed altamente meritoria è stata la loro opera di propaganda e di divulgazione tecnica negli ultimi venti anni, ma evidentemente ciò che è stato fatto in tale campo fino ad oggi, non è ancora sufficiente.

E' perciò necessario, anzi indispensabile ed urgente, che il valoroso esercito dei tecnici agricoli italiani — compreso delle necessità del momento — moltiplichi in tal senso la propria attività e la perfezioni col cercare sempre nuovi e sempre più convenienti mezzi di espressione, nonchè sempre nuovi e sempre più efficaci argomenti di persuasione nei riguardi della massa degli agricoltori. Ciò devono tener presente i nostri tecnici nell'attuale contingenza, ricordando inoltre che le conquiste della tecnica hanno valore solo se, al momento del bisogno, si riesce a tradurle in conquiste concrete.

I tralci di vite trasformati in fieno

La vite con i suoi pampini può dare dopo la vendemmia, un discreto foraggio. Ma non è questo il solo mangime che essa offre al bestiame. I tralci ridotti in farina con un tritatutto sono assai appetitosi si da poter

costituire un vero « fieno di vite »! Questo materiale si può insilare in strati regolari, aggiungendo, se si crede, un po' di sale, e comprimendo ben bene. Poi si copre con uno strato di terra. Ben presto si inizia una fermentazione; la massa fibrosa si rammollisce, si fa aromatica, saporita (si sviluppa anzi un po' d'alcole), di facile digestione; e gli animali ne diventano ben presto ghiotti. Dopo 40 giorni il mangime è pronto.

Altro buon metodo è questo. I sarmenti si conservano in fasci, dai quali si toglie volta per volta la quantità occorrente; questa, trinciata e maciullata, si raccoglie in una vasca mescolandola con fieno (o al peggio paglia), e si lascia in riposo 48 ore. In questo intervallo avviene un inizio di fermentazione che fa salire la temperatura a 50-60 gradi e i tralci si rammolliscono e si insaporiscono.

Con un mezzo ancor più semplice i tralci trinciati e schiacciati si collocano in una botte o in una vasca, si aggiunge melassa resa ben fluida col riscaldamento — 18 chilogrammi per q.le di sarmenti bastano — e si mescola ben bene. Si calcola che annualmente si producano in Italia 130 milioni e mezzo di quintali di tralci: valutati come legna da ardere essi rappresentano un valore di circa 900 milioni di lire. Ma trasformati in mangime pel bestiame, in base al contenuto di elementi nutritivi, tale valore sale nientemeno che a quasi quattro miliardi! Infatti, nei sarmenti secchi con le foglie si trova il 13 per cento di acqua, il 12 per cento di sostanze azotate, il 47 per cento di carboidrati, il 2 per cento di grassi e il 19 pre cento di cellulosa. Nei sarmenti secchi senza foglie gli elementi nutritivi diminuiscono ma di poco e in quelli freschi il contenuto di acqua sale al 38 per cento. Si può calcolare che 100 chili di fieno possono essere sostituiti con 150 chili di sarmenti.

Curiamo le Piante!

Freddo anticipato... e sue conseguenze

Abbondanti nevicate in montagna, grandinate, piogge, venti, periodi burrascosi in collina e pianura hanno nell'Alta Italia provocati notevoli abbassamenti di temperatura con conseguenze gravi per la maturazione dei raccolti pendenti. Il termometro, anche in località ben esposte di collina, ci ha segnato minime di + 5° C. e massime di + 12° + 15° C. durante l'ultima dècade di settembre, temperature affatto fuori stagione. Il periodo di fine settembre, principio di ottobre è quello proprio indicato per dare l'ultimo colpo alla maturazione di certi raccolti, in particolare modo uve, frutta per la conservazione invernale, granoturchi.....

Più che tutto ne à sofferto l'uva che a quest'epoca — siamo ai primi di Ottobre — non è ancora ovunque completamente natura, poco ricca di zucchero, con acidità elevata e non atta, salvo in località molto bene esposta, ad essere vendemmiata e vinificata. Così vi è tuttora poca ricerca di acquisti ed il prezzo è basso: sulla media di 35 - 40 Lire al Ql.

Eppure il viticoltore, in vista anche del tempo incerto, delle frequenti pioggerelle, è incitato a raccogliere le uve sì come sono anche per evitare maggiori danni, come il « *Marciume dell'uva* » che ha ridotto in talune località fino a 2/3 il raccolto.

Le uve non zuccherine, turgide di succo acquoso per le abbondanti piogge, a buccia sottile, particolarmente quelle da vino, sono invase dalla nota « *muffa grigia* » provocata dal fungillo: *Botrytis cinerea* o *Botrytis acinorum* che, ora a comportamento saprofitico, si limita a colpire acini guasti o dalla grandine o dalle erosioni prodotte dai bruchi di 2ª generazione delle tignole dell'uva (*Conchylis ambiguella* ed *Erdemis botrana*), ora invece, come attualmente, assume un carattere veramente parassitario attaccando anche acini sani e propagandosi rapidamente per contatto dell'uno all'altro fino ad invadere l'intero grappolo, che viene ridotto ad una massa putrescente assolutamente inutilizzabile.

Oltre i danni diretti all'uva il « *marciume* » provoca anche gravi conseguenze nella vinificazione: infatti è noto che, pigiando uve anche solo in piccola parte ammuffite, il fungillo continua a svilupparsi saprofiticamente nella massa fermentante e specialmente sul « *cappello galleggiante* » segregando nel mosto un enzima ossidante (*ossidasi*) che produrrà nel vino più tardi la nota malattia detta « *rottura del vino* » o « *casse ossidosica* ». Finchè il vino predisposto alla malattia è contenuto in botti o recipienti ben chiusi esso si mantiene limpido e con caratteri quasi normali, ma, quando a primavera se ne opera il travaso all'aria, esso si intorbida per la precipitazione della sostanza colorante resa insolubile dall'ossidazione prodotta dall'enzima già segregato dalla muffa. Ed allora il vino perde le sue caratteristiche e non è più commerciabile. Di più, coll'avanzar della stagione, va esposto ad altri malanni, come *girato*, *acescenza*, *fioretta*, ecc.

Il vinificatore quest'anno deve prendere le sue buone precauzioni per ovviare ai danni che potrebbero derivargli dalla vinificazione con uve guaste: anzitutto deve fare una accurata scelta delle uve, scartando quelle ammuffite o non ben mature: queste vinificherà a parte, utilizzando poi il vino ottenuto per fare dell'aceto.

Aggiungerà alla massa fermentante delle uve migliori, una certa quantità di metabisolfito potassico e collocherà il vino fiore ricavato in botti

NOVEMBRE

Calendario del Regime

4: XXI. Annuale della vittoria — 4-8: Campionati nazionali polisportivi maschili e femminili della G.I.L. — 5-16: Inaugurazione dell'Anno Accademico nelle Università e negli Istituti Superiori — 8: Inaugurazione del villaggio rurale delle Falasche — 9: Inizio dell'attività annuale dell'Istituto Nazionale della Coltura Popolare — 18: IV Annuale delle sanzioni. II. Riunione della Commissione Suprema per l'Autarchia — 19: Inaugurazione dell'XI Anno Accademico della Reale Accademia.

DIARIO PER LA CONCIMAZIONE DELLE PIANTE COLTIVATE IN ITALIA.

(I quantitativi segnati valgono per ogni ettaro di terreno: mq. 10.000).

Grano, avanti la semina: Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto: N. 1 e½ nei terreni sciolti, N. 2 nei terreni mezzani, N. 3 nei terreni compatti — Per i *Ringrani* si raddoppia la dose — *Avena*, *Orzo*: Calciocianamide sacchi con 15-16 kg. di azoto, da N. 1½ a 3. — *Fava da seme*: Calciocianamide sacchi con 15-16 kg. di azoto: N. 1½. — *Carciofo*: per pianta: Calciocianamide grammi 70; per ettaro, Calciocianamide sacchi con 15-16 kg. di azoto: da N. 7 ad 8. — *Patata precoce*: Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto: N. 4 qualche settimana prima del piantamento dei tuberi. — *Prato e pascolo di pianura e di collina*: Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto; N. 4 — *Prato naturale*, Calciocianamide sacchi con 15-16 di azoto: N. 4 — *Prato asciutto* Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto: N. 2½ — *Prato irriguo ordinario*: Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto: N. 3 — *Prato marcitoio*: Calciocianamide kg. 15 per pertica, kg. 70 per giornata o biolca. — *Lotta contro la cuscuta*: Calciocianamide kg. 0,500 per metro quadrato — *Orti*, avanti la semina od il trapianto: Calciocianamide, sacchi con 15-16 kg. di azoto N. 6.

pulitissime ed accuratamente solforate con anidride solforosa ed in cui ha collocato piccole quantità di alcool solforoso.

L'anidride solforosa, è noto, distrugge l'euzima ossidasico, ed evita così lo sviluppo della « *casse* », assicurando una migliore conservazione del vino.

Ai viticoltori è a raccomandare la raccolta e distruzione degli acini e grappoli guasti dopo la vendemmia e che non debbono essere lasciati al suolo per evitare la formazione di organi svernanti che rimanendo nel terreno potranno poi nell'anno prossimo, a suo tempo, riprodurre la muffa.

Stessa raccomandazione si fa ai frutticoltori che debbono raccogliere e distruggere la frutta guasta, ammuffita, badando bene di non buttare questo materiale nelle concimaie, terricciati ecc., bensì interrare in buche profonde e polverizzare abbondantemente con calce viva, prima di colmare le buche con terra.

Per l'uva da tavola, la frutta conservata nei magazzini o fruttai per la vendita ed il consumo invernale è consigliabile la cernita degli acini e dei frutti guasti od avariati, l'accurata aereazione dei locali, il regolarne ivi la temperatura che deve essere non troppo bassa nè troppo alta, ma a pochi gradi sopra 0° C.

Una leggera polverizzazione delle uve e dei frutti con calce finissima (*protector*) addizionata al 25 % di solfato di allumino, seccato e polverizzato, renderà meno facile lo sviluppo delle muffe nelle uve da tavola e sui frutti.

T. FERRARIS

Cronaca Agraria

CONCORSO DI UN EDIFICIO PER GLI AMMASSI GRANARI. — Il Comitato per l'Agricoltura del Consiglio Nazionale delle Ricerche bandisce un concorso fra gli ingegneri italiani iscritti nei rispettivi Sindacati e Albi professionali per il progetto tipo di un fabbricato da destinarsi alla conservazione del grano, della capacità di invaso di 400.000 quintali.

Vi sarà un primo premio di L. 7000 ed un secondo di L. 6000.

PER LE SEMINE GRANARIE. — Le notizie che provengono da tutte le provincie insieme con l'intenso svolgimento dei raduni di propaganda registrano l'alacre esecuzione dei lavori di preparazione dei terreni che, in previsione delle ormai imminenti semine granarie, vanno dovunque effettuandosi col pieno fervore delle categorie agricole.

PEL V CONCORSO DEL GRANO. — Continuano a giungere, ai competenti organi centrali, le relazioni sullo svolgimento e l'assegnazione dei premi in ciascuna gara provinciale delle singole sezioni. Le relazioni sono concordi nel mettere in rilievo l'entusiastico fervore con cui tutti gli agricoltori italiani hanno risposto all'appello del Concorso.

LA MOSTRA AUTUNNALE DI VERONA. — Con particolare solennità e molto concorso di agricoltori si è aperta nei giorni scorsi la fiera autunnale dei cavalli e agricola di Verona, che è stata magnificamente organizzata. Al mercato equino il movimento degli affari è stato intensissimo, valutato alcuni milioni di lire; anche le mostre di frutta, carri ed altri attrezzi agricoli sono state oggetto dell'interessamento del pubblico convenuto da ogni parte d'Italia.

UN PRIMO CARICO DI FRUTTA FRESCA ITALIANA col piroscafo « Neptunia » è giunto in Brasile e ha avuto su quel mercato ottima accoglienza. Il merito dell'iniziativa spetta all'Istituto nazionale fascista per il commercio estero di Roma che, superando non lievi difficoltà organizzative e tecniche, è riuscito ad avviare, a mezzo di due speciali enti, sorti per favorire l'esportazione frutticola (la Compagnia italiana servizi sussidiari, esportazione frutticola ed il settore ortofrutticolo della Federazione nazionale dei Consorzi provinciali fra i produttori dell'Agricoltura) questo interessante esperimento in grande stile, che si svolgerà durante circa tre mesi, per un complesso di molte migliaia di quintali di frutta fresca di cinque diverse specie (prugne, pesche, pere, mele e uva).

LA RIPRESA DELLE RADIOCRONACHE DELL'AGRICOLTURA. — Le « Cronache dell'Agricoltura » che tanto interesse suscitarono fra gli agricoltori radioascoltatori lo scorso anno, dopo la sospesione del periodo estivo, vennero riprese. Tali trasmissioni diffuse dalla Stazione di Roma 1ª in collegamento con tutte le altre avranno luogo il sabato dalle 18.10 alle 18.45. Il discorso inaugurale venne tenuto sabato 14 dal Ministro dell'Agricoltura, S. E. Rossoni.

LA MILIZIA FORESTALE ALBANESE è stata istituita per la conservazione e la valorizzazione del patrimonio forestale d'Albania.

LA SAGRA DELL'UVA è stata celebrata giocondamente in tutte le provincie italiane.

L'AMMASSO DEL GRANTURCO è stato disposto, come è noto, col decreto Ministeriale 26 agosto 1939-XVII. Le denuncie della produzione e le richieste per trattenere i quantitativi per il fabbisogno aziendale, devono esser compilate su apposito modulo da ritirarsi presso gli uffici cerealicoltura del Consorzio Provinciale fra i produttori dell'agricoltura. All'atto del conferimento all'ammasso, per il granturco conservato nei magazzini del produttore, si riceverà un'anticipazione non inferiore all'80 % del prezzo base del prodotto.

LA COLONIZZAZIONE DEL LATIFONDO SICILIANO è stata approvata dal Consiglio dei Ministri e per una superficie di 500.000 ettari con 20.000 case coloniche. La spesa è stata prevista in 2 miliardi e mezzo, di cui uno a carico dello Stato per l'esecuzione delle opere pubbliche e per sussidi alle opere di competenza dei proprietari.

IL CONSIGLIO DEI MINISTRI ha approvato lo schema del Decreto Legge per rendere obbligatorio l'ammasso dell'olio d'olivo nazionale.

PER GLI AMMASSI VOLONTARI DEL GIRASOLE DEL RICINO l'Associazione nazionale coltivatori piante erbacee oleaginose (A.N.C.P.E.O.), d'accordo con la sezione massaie rurali del P.N.F. e con la Federazione italiana dei Consorzi agrari, ha disposto le relative norme intese a disciplinare il ritiro ed il collocamento del seme durante la corrente campagna.

NOTE PRATICHE

METODI CULTURALI PER IL FRUMENTO.

Li propone l'Illustre Prof. Todaro e quindi vi è poco da discutere, data la sua competenza in materia. Eccoli: Seminare a spaglio sul terreno in pari, e ad accestimento appena compiuto, assolcare il seminato; Spianare col rastello simultaneamente dotando l'assolcatore di organi appropriati, così che le piantine delle striscie rimaste nel mezzo e sui margini delle striscie stesse vengano, per quanto possibile, uniformemente rincalzate; Far precedere all'assolcatura lo spargimento d'un miscuglio concimante completo, a base cioè, di azoto, acido fosforico, e potassa da, regolare per

la dose, tenendo conto della coltura cui il cereale è succeduto e della concimazione fatta nel preparare il suolo per la semina del cereale stesso.

LA CILINDRATURA DOPO LA SEMINA DEL GRANO.

Non è raro il caso di una cattiva riuscita nelle semine del frumento, vale a dire che i semi interrati non germinano. Ciò avviene sia per la troppa aridità del suolo, sia per la troppa aria interposta fra le particelle terrose. Ad impedire che tale inconveniente abbia a manifestarsi, si raccomanda di cilindrare il terreno appena ultimata la semina quando — naturalmente — la stagione consenta. Con una simile operazione si riduce la superficie piana e uniforme, rompendo e frantumando quelle zolle che ancora sussistono; ravvicinansi le particelle di terra, diminuendo lo spazio dei vuoti che sono rimasti fra di loro intercettando quindi il passaggio all'aria nello strato arabile, diminuendone l'azione essiccante. Mantenendosi, quindi, una certa freschezza nel terreno si favorisce la germinazione dei semi ed il primo sviluppo avviene in migliori condizioni. La cilindratura produce un altro vantaggio tutt'altro che indifferente, il quale, quantunque non sia riconosciuto dalla maggior parte, serve alla distruzione di certi insetti, od almeno ad impedire che essi producano sensibili danni.

FUSTI DI VINO ROSSO DESTINATI AL VINO BIANCO. — E' necessario decolorare i fusti, del resto i vini bianchi messi in tali recipienti per l'azione dell'alcool e della acidità scioglierebbero in parte la materia colorante, acquistando una tinta intollerabile. Per decolorare i fusti conviene dapprima fare un trattamento a secco, togliendo per bene il tartaro, sgrumandoli, e pulendoli il più possibile nella superficie interna. In seguito si sottopone la materia colorante infiltrata ed aderente ancora al legno all'azione di un alcale concentrato. Si può usare la soda comune in soluzione in acqua bollente in ragione di 5 e 10 per cento, se si tratta di fusti che si possono rotolare in modo di fare andare bene a contatto il liquido con tutta la superficie interna della botte. Con tale trattamento si ha una completa modificazione della sostanza colorante che cambia a sua volta di colore. Eseguito il trattamento colla soda, anche ripetuto finchè non si abbia più colorazione, si tratta con molta acqua allo scopo di eliminare i residui di soda.

BISOGNA TENER DA CONTO I VINACCIOLI!

Il vinacciolo è un residuo da tenersi ben da conto, perchè si vende facilmente, ottenendo così un profitto che fa assai diminuire il costo del vino. Dal vinacciolo si estrae l'olio e l'industria si estende sempre più in Italia. L'alto prezzo dei semi oleosi importati dall'estero ha dato importanza all'umile resto della vinificazione ed il prodotto che si ottiene è assai ricercato come sostituto di altri olii ben più costosi. Oltre a servire per le industrie del sapone, l'olio di vinaccioli, quando è raffinato, diventa ottimo e commestibile. In Italia si possono avere 3 milioni di quintali di vinaccioli, cioè Kg. 20 a 25 ogni quintale di vinaccia contenente anche i graspi, e 35-45, se disgraspata.

VARI MASTICI PER LE BOTTI

Mastice di zolfo. Versare nella fessura dello zolfo fuso, al quale sia stato aggiunto un poco di cera.

Mastice con formaggio bianco. Mescolare intimamente 5 parti di calce viva, 6 parti di formaggio bianco ed 1 parte d'acqua. Comprimere questo mastice nelle cavità che si devono turare, precedentemente umettate con acqua.

Mastice con sangue. Mescolare e impastare fortemente calce viva e sangue fresco; ne risulta un mastice eccellente.

Mastice con cenere. Mescolare e incorporare a fuoco, in un vaso di terra, ceneri fini e sego. Questo mastice si impiega a caldo: indurandosi rapidamente, conviene prepararne solo la quantità necessaria.

Queste differenti preparazioni devono, possibilmente, essere applicate prima del riempimento delle botti. Quando si producano fessure in un fusto pieno, si raschia la parte dove si trova la fessura, poi si fa seccare con un ferro rovente e si introduce nella fessura, con un coltello, del cordoncino di cotone o della filaccia di canapa. Ciò fatto si ricopre il tutto con sego bollente.

Quantità e prezzi delle Uve

Il raccolto dell'uva in Italia, secondo le previsioni generali, sarà quest'anno abbondante, superiore dal 20 al 25 per cento a quello dell'anno scorso, che raggiunse complessivamente 1.280.000 miriagrammi.

La vendemmia dovrebbe quindi dare un milione e mezzo di miriagrammi di uva. Le previsioni dell'abbondanza sono anche fondate sul fatto che durante l'annata non hanno infierito le malattie come le peronospora, a cui la vite barbera va facilmente soggetta e non vi sono state grandinate che in pochi luoghi.

Sull'andamento del mercato influisce anche l'accantonamento del 20% del raccolto per distillazione. Certi negozianti, per sottrarsi a questo obbligo, pare abbiano manifestato l'intenzione di rinunciare a comperare l'uva per comperare poi il vino.

In Piemonte le vendemmie sono però in notevole ritardo.

Ecco quanto riferisce il nostro valente collaboratore Prof. Mario Zavattaro che dirige la Sezione di Viticoltura ed Eulopia a Casale Monferrato:

Durante l'ottova scorsa il tempo si è mantenuto ababstanza bello e quindi alcune varietà di uve precoci hanno potuto terminare la maturazione e le altre varietà tardive avviarsi rapidamente alla completa maturazione. Le contrattazioni di uve non sono molto numerose, perchè la grande maggioranza dei negozianti si astiene dall'acquisto.

I prezzi delle uve sui mercati piemontesi variano dalle L. 5 alle 6 il miriagramma per le uve da vino comuni e da L. 7 a 7,50 per quelle destinate alla confezione dei vini tipici piemontesi.

Notizie da **Arezzo** e da altre parti della Toscana recano che, a causa della stagione contraria, pochi contratti di uve si concludono.

Conseguenza è una maggiore sostenutezzatezza dei vini vecchi, di cui non resatno grandi rimanenze.

Migliori notizie si hanno dalle **Puglie**, ove il raccolto è abbondante e la qualità — essendo succedute giornate di sole a quelle piovose — è ben migliorata. Ma anche là i contratti vanno a rilento.

Dall'**Emilia** si ha che i raccolti delle uve sono piuttosto abbondanti, ma le gradazioni dei mosti sono basse.

Anche in **Calabria** la vendemmia è ostacolata dal maltempo e la gradazione alcoolica è alquanto ridotta.

Lo stesso recano notizie dalla **Sicilia**, ove le uve sono in molte località colpite dal marciume, il quale malanno si constata quest'anno anche in varie regioni della Sardegna. Tutto a causa delle persistenti pioggie.

Notizie sulle olive

Dalla Toscana giungono notizie contradditorie sul prossimo raccolto delle olive. Mentre da Lucca si dice che il raccolto sarà scarso per infestare delle « mosca » da altre località si scrive che il raccolto sarà più che discreto.

Rubrica di Varietà

COSA MANGIA UN UOMO

Le cifre totali dei generi che un organismo umano fino a 70 anni ha ingerito sono — secondo uno statista tedesco — fra le più impressionanti. Si calcola difatti che un uomo, giunto all'età di 70 anni abbia ingoiato complessivamente cinque vagoni ferroviari carichi ognuno di 5 tonnellate di generi alimentari. I viveri andrebbero distribuiti come segue: 225 quintali di pane, 18 mila chilogrammi di carne, 12 mila uova, 750 chili di sale e 25.000 litri di liquidi di ogni sorta. (In quest'ultima cifra sono comprese le frutta, il formaggio e il burro). Uno scienziato inglese è giunto invece, attraverso indagini particolari, a un altro risultato. Un uomo normale al raggiungimento del cinquantesimo anno di età, ha consumato 70.000 chili di pane, 20.000 di carne, 5000 di verdura e 32.000 litri di liquidi. Durante 50 anni ha dormito almeno 9000 giorni, e quasi altrettanto ha vegliato; 3000 giorni li ha passati seduto al tavolo da lavoro, 800 in piedi, 500 ammalato, 400 giorni soltanto vennero dedicati ai piaceri e alle cure per mantenere sano il proprio organismo.

TRE MILIONI D'INSETTI IN UNA CASA

Uno dei più singolari e più interessanti musei di Germania è quello di Storia Naturale a Francoforte sul Meno. La sola sua collezione entomologica è una delle più ricche che esistano attualmente. Essa comprende più di tre milioni di insetti di ogni specie, fra cui una celebre collezione di 30 mila libellule, nota in tutto il mondo. Queste libellule furono raccolte dal medico svizzero Ris. Olre a ciò vi si trovano circa 60 mila specie diverse di mosche e non meno di mezzo milione di farfalle. Da notarsi è anche una completa collezione di pidocchi europei, costituita da 200 mila esemplari. Questa singolare collezione è stata eseguita da un maestro di scuola di Francoforte, particolarmente appassionato di questa specie di insetti!

FIOR DI PENSIERI

— Lo sguardo degli occhi di nostra Madre è una parte dell'anima nostra, che penetra in noi dai nostri proprii occhi. — *Lamartine.*

— Non dir male dei morti, perchè non possono risponderti. — *Chilone.*

— Le serpi non si raccolgono, ma si calpestano. — *Guerrazzi.*

— La maldicenza rende peggiore chi parla e chi ascolta. — *Manzoni.*

— Un viso giocondo nel medico è già un principio di guarigione per il malato. — *Rojas.*

Le ricette di "ZÌ PAOLO„

PER AVERE MANI BIANCHE. — Fate cuocere alcune patate, scegliendole fra quelle più bianche e più farinose. Pelatele, schiacciatele bene e scioglietele con un po' di latte. E lavatevi le mani. La pasta d'Amandole non è migliore di tal soluzione per imbiancare le vostre mani e addolcire la pelle, ed inoltre costa assai più!

PER TOGLIERE AI CALZONI LA GONFIATURA DEL GINOCCHIO. — Per far scomparire le così dette « ginocchiere » nei calzoni di panno basta semplicemente bagnare leggermente dal rovescio il panno e poi asciugarlo con un ferro caldo, sempre dalla rovescia.

Zi Paolo

LA SFINGE A PREMIO

Una famiglia è composta del Padre, della Madre, di due Figli e del Nonno.

L'età complessiva di tutti i componenti la famiglia è di 255 anni. Dei due fratelli, uno ha l'età doppia dell'altro e l'età complessiva di tutti e due è eguale a quella del Nonno, diminuita dall'età della Madre. E l'età del primo fratello unita a quella della Madre forma l'età del Padre, che ha 75 anni.

Quale è l'età della madre, dei due figli e del nonno?

Fra coloro che ci manderanno la spiegazione esatta entro il 27 ottobre, per cartolina doppia (nulla scrivendo sulla risposta) sorteggeremo i seguenti premi:

1o Un abbonamento alla Rivista Agricola a tutto il 1940 da intestarsi a scelta; 2° Un romanzo; 3° Un libro di agraria.

Spiegazione dei tre Monoverbi del precedente fascicolo:

1ª Concime; 2° Sottosuolo; 3° Contadino.

La Sfinge

PER FINIRE

Troppo furbo.

Giorgetto vuol salare la scuola. Corre al telefono, chiama il direttore, e forzandosi di fare la voce grossa dice:

— Mio figlio è malato. Oggi non può venire a scuola.

Una domanda inaspetata lo turba:

— Con chi parlo?

Risponde balbettando: — Con... con... mio padre.

LA RADIO AGRICOLA

Roma I - Bari I - Bologna - Bolzanoll Napoli II - Milano III - Torino III Tripoli

Roma I: kHz 713 - m 420.8 - kW 120 — Bari I: kHz 1059 - M 2833 - kW 20 — Napoli II: kHz 1348 - m 222.6 - kW 1 — Palermo: kHw 569 m. 531 kW 3 — Bologna: kHZ 986 - m 304.3 - kW 50

Milano I - Torino I - Genova I - Trieste Palermo - Catania Firenze II - Roma II

Milano I: kHz 814 - m. 368.6 - kW 50 — Torino I: kHz 1140 m. 263.2 - kW 1 — Genova I: kHz 1140 - m. 263.2 - kW 10 — Trieste: kHz 1140 - m 263.2 - kW 10 — Bolzano: kHz 536 - m 559,7 - kW 10 — Firenze II: kHz 1258 - m 238,5 - kW 1 — Roma II: kHz 1222 - m 245 - kW 60.

Firenze I - Napoli I - Roma III - Bari II Milano II - Torino II - Genova II Ancona

Firenze I: kHz 610 - m 491.8 - kW 20 — Napoli I: kHz 1104 - m 271.7 - kW 10 — Roma III: kHz 1357 - m 221.1 - kW 1 — Bari II: kHz 1357 - m. 221.1 - kW 1 — Milano II: kHz 1357 - m. 221.1 - kW 4 — Torino II: kHz 1357 m 221,1 - kW 0,2 — Genova II: kHz 1357 - m 221,1 - kW 1.

ENTE RADIO RURALE

Radiotrasmissioni dal 16 al 31 Ottobre

Durante l'estate si sospesero le radioconversazioni agricole del sabato ma rimase il programma dell'« Ora dell'Agricoltore. Dal prossimo numero riprenderemo le radiocronache.

Un fungo gigante che pesa 9 Kg.

Il *Giornale d'Italia* pubblica questa notizia pervenutagli da Trieste:

In un terreno dell'azienda di soggiorno di Abbazia è stato colto un fungo commestibile di eccezionali dimensioni.

Il fungo ha un diametro di sessanta centimetri e pesa nove chili. Appartiene alla qualità Vescia Italiana gigante ed è un esemplare rarissimo per le nostre regioni. Il fungo è cresciuto in seguito a un'accurata coltivazione con speciali concimi animali.

Avv. C. A. CORTINA - *Direttore resp.*
Condirettori:
Avv. F. V. CORTINA e Dr. G. CORTINA
Tipografia Editrice Poliglotta
Via della Frezza 57-59 — ROMA

RADIOMARELLI

Allevamenti Avicoli Giovanni Savorelli
RAVENNA RAVENNA

POLLI ROMAGNOLI colorati robusti, riusciti primi al Concorso di Deposizione 1935-36
POLLI LIVORNESI bianchi di alta e continuata fetazione allevati in piena libertà

TACCHINI MASTODONTICI AMERICANI, Bronzati - Neri e Bianchi FARAONE. OCHE ROMAGNOLE, ANATRE, ROUEN, PECHINO BARBERIA, UOVA, PULCINI

CORRETTEZZA – LEALTÀ – FIDUCIA

La pubblicità è necessaria

per far conoscere nuovi prodotti, per aumentare il volume delle vendite, per difendere e conservare le posizioni conquistate.

Chi cessa o rallenta la propria pubblicità si espone al pericolo di essere raggiunto o sorpassato dal concorrente che con abile e tenace pubblicità si fa strada.

L'UFFICIO LEGALE

de ***"LA RIVISTA AGRICOLA„***

è a disposizione dei nostri abbonati e lettori per l'espletamento di ogni pratica amministrativa con il

Ministero dell'Agricoltura e foreste

e con gli altri Dicasteri ed Enti Statali e Parastatali.

ASSISTENZA E CAUSE DINANZI A TUTTE LE MAGISTRATURE

LE MIGLIORI CONDIZIONI

Indirizzare la corrispondenza alla direzione della Rivista.